

Cœur de Velours

Prix :54,70€

Entrées

Foie gras de canard cuit dans sa graisse

OU

Saint Jacques rôties en croûte de cajou, polenta moelleuse en salade de camus de Bretagne

OU

Le bœuf dans tous ses états : tartare, carpaccio, nem et sa délicate madeleine aux condiments

OU

Pavé de loup de mer cuit sur sa peau, fine ratatouille au beurre blanc

****

Poissons

Filet de Saint Pierre, jus thaï et légumes croquants

OU

Darne de lotte à l'armoricaine et petits légumes

OU

Homard bleu en mousseline Grecy à la citronnelle, consommé glacé selon le cours du marché

****

Viandes

Volaille fermière farcie foie gras en galette croquante de sarrasin

OU

Suprême de canette braisée au rhum

OU

Filet de veau de lait glacé au vin chaud, pain perdu aux épices

OU

Filet de bœuf sauce périgourdine

ET

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

****

Fromages

Trio de fromages affinés par "Pascal Beillevaire"

OU

Plateau de fromages affinés par "Pascal Beillevaire"

OU

Croustillant de Bleu et poire sur mesclun de salade

****

Desserts

Pièce montée 3 choux par personne et smoothie fruits rouges

OU

Sablés fraises de Plougastel, mousseline verveine et citron vert

OU

Votre dessert sur mesure en fonction de vos envies de la saison